

GUIDA ESPRESSO

Le «5 bottiglie» sono andate a due spumanti un bianco, un vino da dessert e due rossi

I MIGLIORI VINI REGIONALI (cinque bottiglie)

ALTO ADIGE

19	Manna 2008 Haas
18,5	Passito Serenade Castel Giovanelli 2007 Caldaro
18,5	Pinot Bianco 2009 Lun H.
18,5	Pinot Bianco Riserva Vorberg 2007 Terlano
18,5	Sauvignon Schweizer 2008 Haas
18,5	Sauvignon Voglar 2008 Dipoli
18,5	Veltliner 2009 Noessing Manfred-Hoandlhof
18	Gewürztraminer Brenntal 2008 Cortaccia
18	Mueller Thurgau Graun 1009 Cortaccia
18	Cabernet Sauvignon Laföa 2007 Colterenzio
18	Cabernet Sauvignon Laurenz 2008 Waldgries
18	Enosi 2009 Baron Di Paoli
18	Feldmarschall 2009 Tiefenbrunner

18	Lagrein Riserva Abtei 2007 Muri - Gries
18	Lamarein 2008 Mayr Josephus Unterganzner
18	Merlot Riserva Gant 2007 Andriano
18	Mitterberg Trias 2009 Niedrist Ignaz
18	Pinot Bianco 2009 Gumpf
18	Pinot Bianco 2009 Terlano
18	Pinot Bianco Castel Juval 2009 Unterortl
18	Pinot Nero Mazzon Riserva 2007 Gottardi Bruno
18	Riesling Kaiton 2009 Kuenhof
18	Riserva NovaDomus 2007 Terlano
18	Sylvaner 2009 Noessing Manfred-Hoandlhof
18	Sylvaner Reserve 2008 Pacherhof
18	Veltliner Praepositus 2009 Abbazia di Novacella
18	Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2008 Girlan-Cornaiano

TRENTINO

18,5	Cabernet Franc Tre Annate Rosi Eugenio
18,5	Riserva Lunelli 2003 Ferrari
18	Besler Biank 2005 Pojer & Sandri
18	Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2001
18	Granato 2007 Foradori
18	Moscato Rosa 2008 Zeni R.



Vini, l'Alto Adige surclassa il Trentino

Punteggio inequivocabile: premiati 27 prodotti altoatesini e solo 6 in provincia di Trento

di Enzo Merz

TRENTO. Bolzano batte Trento 27 a 6. E' una nuova schiacciante sconfitta per i vini trentini, e per contro un tripudio per i vini altoatesini l'uscita della nuova edizione della Guida dei Vini dell'Espresso. Contro le 6 segnalazioni di "5 bottiglie", il massimo del punteggio attribuito dalla Guida, ai vini trentini, figurano infatti ben 27 segnalazioni altoatesine. Le Guide confermano dunque il trend degli ultimi anni: l'Alto Adige ha puntato tutto sulla qualità e la ricerca verso

valori assoluti, mettendo alla base del proprio operare il valore e il profondo rispetto verso la propria terra. Vini di territorio, con le caratteristiche e i sapori ben riconoscibili, vini diversi nel profumo e nel sapore, secondo le tipologie viticole, ben riconducibili al vitigno, da cui provengono. Insomma sapori e profumi facilmente identificabili e attribuibili, tutt'altro che scontati in molti tra i vini del Trentino, spesso uguali, poche volte distinguibili tra di loro, insomma

spesso vini senza anima, vini anche buoni e bevibili, ma certamente non vini inseriti a pieno titolo nel territorio che essi rappresentano. Tra i 6 vini del Trentino figurano due spumanti, un bianco, ricavato da più tipologie di uve, un vino da dessert, Moscato Rosa e due vini rossi, un Teroldego, vino da tavola, e un Cabernet Franc uvaaggio di tre annate. Più ampia la scelta in Alto Adige dove figurano molti vitigni internazionali e diversi autoctoni.

QUI TRENTO

Il meglio si trova nelle botti dei piccoli vignaioli

TRENTO. Interessanti le annotazioni della Guida, nelle sue righe introduttive, dove esamina il territorio e dove sottolinea che la nostra produzione vinicola avrebbe tutti i requisiti per poter pienamente soddisfare e conquistare i consumatori più esigenti. Il Trentino possiede una ricchezza di tipologie vinicole sia locali sia internazionali, un ventaglio di proposte stilistiche che spaziano dai vini tradizionali ai prodotti di stile più moderno. Un territorio, dove convivono importanti strutture cooperative ed un vivace repertorio di piccoli vignaioli, dove è possibile trovare bottiglie per tutti i gusti e per tutte le tasche. Sottolinea inoltre che sul piano dei grandi numeri, l'integrazione fra qualità e quantità delle cantine sociali trentine è sempre apprezzabile per correttezza e competitività dei prezzi, ma senza ancora riuscire ad eguagliare il livello di eccellenza proprio delle migliori selezioni altoatesine. E tuttavia il confronto si fa meno impari, se non addirittura capovolgere il risultato a vantaggio dei trentini, se si accostano i vini delle rispettive compagini di piccoli vignaioli. Qui, sottolinea la Guida, il Trentino può vantare delle individualità di assoluto rilievo, e può far emergere con più nettezza le proprie migliori tipologie. Ecco pertanto il confronto fondamentale tra le due province autonome secondo la Guida, il nocciolo se vogliamo della situazione. Veniamo ai sei vini trentini premiati, partendo dagli spumanti: netta la supremazia dei fratelli Lunelli, con due vini, la Riserva "Bruno Lunelli" Trentodoc 2003, con il punteggio di 18,5, e il Trentodoc Brut Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 2001, con 18. Pertanto, almeno secondo la Guida, il nuovo nato in casa Ferrari, la Riserva dedicata al Papà dei fratelli Lunelli,

"Bruno", ha superato la pietra miliare della casa spumantistica: il "Giulio Ferrari". Niente di clamoroso, tranne che sono veramente buoni tutti e due. Compiono poi due rossi, tutti appartenenti al gruppo dei vignaioli che si dedicano anima e corpo al biodinamico sotto il cartello dei "Dolomiti": si tratta di Cabernet Franc Tre Annate di Eugenio Rosi (le tre annate sono il 2006, 2007 e 2008), con il punteggio di 18,5, ed il Granato di Elisabetta Foradori 2007. A seguire un uvaaggio bianco di notevole eleganza e struttura come il Besler Biank 2005 della Cantina Pojer e Sandri. L'ultimo è un vino da Dessert, o meglio ancora da meditazione: il Moscato Rosa 2008 dei Fratelli Zeni. Come si nota anche in questo caso i "Trentodoc" la fanno da padrone, anche se finalmente vengono considerati anche vini non mossi. Del resto da sempre il Trentino è stato considerato da molti una terra vocata agli uvaaggi, sia bianchi sia rossi, e prima di tutto seria di bollicine. Leggendo, però, con attenzione e riflettendo sulle parole iniziali della Guida, si vede come non vengano considerate le cantine sociali, a parte il doveroso riconoscimento del giusto rapporto qualità-prezzo in generale, e invece la facciano da padrone i vignaioli, soprattutto quelli che seguano vie alternative come quella del biologico o del biodinamico. (e.m.)



Elisabetta Foradori

QUI BOLZANO

La ricerca porta i bianchi ai vertici nazionali

BOLZANO. La Guida sottolinea nella parte introduttiva della Provincia Autonoma di Bolzano, la ricerca fatta in campo vitivinicolo in questi ultimi 20 anni e la rincorsa della qualità, compiuta rivoluzionando la propria viticoltura con un cambio di allevamento delle viti e migliorando le tecnologie di cantina, che ha fatto diventare l'Alto Adige la prima provincia italiana per la produzione di vino bianco fine. Un talento, prosegue la Guida, alimentato da un clima semi-mediterraneo, dalle qualità dei suoli e dalle invidiabili posizioni degli impianti, gran parte dei quali posti in alta collina e in forte pendenza. Una vera fortuna, che si è trasformata in un successo assoluto in virtù di una generazione di viticoltori meticolosi, e grazie al prezioso contributo delle cantine sociali, qui di proverbiale bravura. Ma veniamo alla classifica dei vini e conosciamo i 26 vini premiati dalla Guida. Incominciamo dai cosiddetti vini autoctoni e partiamo dal Gewürztraminer, dove troviamo con il punteggio di 18 il Brental 2008 di Cortaccia e la Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2008 della Cantina Girlan-Cornaiano; a seguire Lagrein Riserva Abtei 2007 Muri-Gries con 18 punti, poi l'Alto Adige Merlot Riserva Gant 2007 Andriano, sempre con 18, e ancora tra il Moscato Giallo il Passito Serenade Castel Giovanelli 2007 della Cantina di Caldaro con 18,5, quindi il Müller Thurgau Graun 2009 della Cantina di Cortaccia con 18, ben tre vini tra i Pinot Bianco - esattamente il Lun 2009 con 18,5, il Gumpf 2009 con 18, il Terlano 2009 sempre con 18 - tra i Pinot Nero il Mazzon Riserva 2007 di Bruno Gottardi con 18, tra i Sauvignon Bianco lo Schweizer 2008 di Franz Haas e con lo stesso punteggio di

18,5 il Voglar 2008 di Peter Dipoli; tra i Teroldego, con 18,5 il Pinot Bianco Riserva Vorberg 2007 della Cantina Sociale di Terlano e della stessa Cantina con 18 la Riserva Nova Domus 2007. Molti i vini premiati della Valle Isarco: con 18,5 Veltriner 2009 di Manfred Nössing, con 18 il Riesling Kaiton 2009 Kuenhof, e con lo stesso punteggio, il Silvaner 2009 di Manfred Nössing, il Silvaner Riserva 2008 Pacherhof, il Veltliner Praepositus 2009 della Abbazia di Novacella. Nella Valle Venosta il Pinot Bianco Castel Juval 2009 di Aurich, tra i vini da tavola il "Manna" 2008 di Franz Haas con 19, il più alto tra i punteggi assegnati, Enosi 2009 del Baron di Paoli con 18, stesso punteggio per il Feldmarschall 2009 Tiefenbrunner e sempre con 18 il Mitterberg Trias 2009 di Ignaz Niedrist, infine con 18 il Lamarein 2008 di Josephus Mayr. Moltissimi sono i vini classificati con punteggi che variano tra i 17,5 ed i 16,5, per un totale di ben 160 vini, tenendo presente che i punteggi assegnati arrivano al massimo fino a 20 punti con l'attribuzione di 5 e quattro bottiglie: si parla veramente di un successo clamoroso di cui andare fieri ed orgogliosi. Un successo del resto sottolineato dalla Guida, quando parla - nella sua introduzione alla scheda dell'Alto Adige - di terra di paragone per le altre regioni nella produzione di vini bianchi. (e.m.)



Peter Dipoli

GUIDA ESPRESSO

Un occhio particolare ai consumatori: si porta in tavola la qualità senza dimenticare il portafoglio

I MIGLIORI VINI*

ALTO ADIGE

		€
19	Manna 2008 Haas Franz	18/20
18.5	Alto Adige Sauvignon Voglar 2008 Peter Dipoli	16/18
18.5	Alto Adige Pinot Bianco 2009 Lun H.	9/11
18.5	Alto Adige Valle Isarco Veltliner 2009 Nössing Manfred-Hoandlhof	11/13
18.5	Alto Adige Terlano Pinot Bianco Riserva Vorberg 2007 Produttori Terlano	13/16
18	Enosi 2009 Baron Di Pauli	14/16
18	Alto Adige Müller Thurgau Graun 2009 Produttori Cortaccia	10/11
18	Alto Adige Pinot Bianco 2009 Prackwieser Markus - Gumphof	8/9
18	Alto Adige Valle Isarco Riesling Kaiton 2009 Kuen Hof	14/17
18	Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2009 Nössing Manfred-Hoandlhof	11/13
18	Alto Adige Pinot Bianco 2009 Produttori Terlano	8/10
18	Alto Adige Valle Venosta Pinot Bianco Castel Juval 2009 Unterortl - Aurich	11/13
17.5	Alto Adige Chardonnay 2009 Kettmeir	9/11
17.5	Alto Adige Valle Isarco Kerner 2009 Nössing Manfred-Hoandlhof	12/14
17	Alto Adige Gewürztraminer 2009 Produttori Andriano	10/12
17	Alto Adige Riesling Montiggi 2009 Produttori San Michele Appiano	11/12
17	Alto Adige Lagrein Castel Turmhof 2008 Tiefenbrunner	10/11
16.5	Alto Adige Sauvignon 2009 Ebnerhof - Johannes Plattner	9/10
16.5	Alto Adige Santa Maddalena Classico 2009 Gojer Franz - Glöggelhof	8/9
16.5	Alto Adige Pinot Nero Riserva Sandbichler 2007 Lun H.	10/12

TRENTINO

		€
17.5	Teroldego Rotaliano Maso Scari 2007 Barone De Cles	13/15
17.5	Trentino Riesling Le Strope 2008 Zanotelli	8/9
16.5	Trento Brut Balter Nicola	10/11
16.5	Trentino Marzemino 2009 Gaierhof	8/9
16.5	La Civetta Rosso 2008 Letrari	7/9
16.5	Nosiola 2009 Pedrotti Gino	7/8
16.5	Trentino Rosso Navessel 2007 Simoncelli Armando	11/12
16	Trentino Nosiola 2009 Battistotti Riccardo	6/7
16	Trentino Chardonnay Bottega Vinai 2009 Cavit	8/9
16	Trentino Marzemino 2009 Spagnolli Enrico	6/7
16	Kerner Le Strope 2009 Zanotelli	6/7
16	Trentino Müller Thurgau Le Strope 2009 Zanotelli	6/7

*per rapporto qualità / prezzo

Prezzo e qualità, nuova sfida

La Manna di Haas e il Teroldego del Barone de Cles in vetta

TRENTO. I migliori vini per rapporto qualità-prezzo? Anche qui l'Alto Adige è sugli scudi. Una delle novità della Guida Espresso di quest'anno è la classifica che tiene conto del costo della bottiglia e qualità del contenuto. Ebbene, sotto la voce "I migliori acquisti della regione" figurano ben 20 segnalazioni per l'Alto Adige e 12 per il Trentino.

La differenza si fa ancora più marcata se si esamina la soglia di partenza: l'Alto Adige, infatti, parte con un punteggio altissimo: 19 (ricordiamo che il massimo punteggio attribuito ad un vino dalla Guida è 20 punti), con un costo indicato tra i 18 ed i 20 euro alla bottiglia. Si tratta del "Manna" 2008 della Cantina Franz Haas, mentre la scheda si conclude con un punteggio di 16,5 in enoteca con un costo segnato tra i 10 ed i 12 euro. Nella scheda il Trentino parte invece da un vino con un punteggio di 17,5 e venduto tra i 13 ed i 15 euro, e termina con il punteggio di 16 e venduto tra i 6 ed i 7 euro.

Una dozzina le bottiglie inserite nella scheda dedicata al Trentino. Ma Bolzano ne ha venti. Costano dai 6 ai 20 euro

Altra curiosità: nella scheda altoatesina i vini sotto o pari ai dieci euro sono dieci, altrettanto nella scheda trentina. I prezzi più bassi - esattamente per tre vini - sono tra i 6 ed i 7 euro a bottiglia nella scheda trentina, mentre figurano tre bottiglie nella scheda altoatesina, tra gli 8 ed i 9 euro. Da segnalare però in questo caso che ben due di queste hanno riportato il notevole punteggio di 18. Una differenza sostanziale.

Ma entriamo nel merito e vediamo le due schede. Abbiamo già notato che il primo dei vini altoatesini ha un punteggio di 19 ed è seguito da quattro vini con 18,5, da 7 vini con 18, due vini con 17,5, tre vini con 17 e tre vini con 16,5. Eccoli ora alla valutazione della scheda trentina:



abbiamo già parlato del primo vino, con 17,5. In realtà con questo punteggio figura anche un altro vino, mentre a seguire troviamo ben 5 vini con 16,5 ed in conclusione 5 altri vini con 16 punti.

I prezzi, come dicevamo, variano dai 18-20 euro per il primo vino di 19 punti, ma il secondo vino già si colloca tra i 16 ed i 18, mentre tutti gli altri spaziano tra i 14-16 euro fino agli 8-9 euro, mentre i trentini vanno dai 13-15 euro ai 6-7 euro.

I primi due vini della scheda trentina sono il Teroldego Rotaliano doc "Maso Scari" 2007 Barone de Cles ed il Trentino Riesling "Le Strope" 2008 della Cantina Zanotelli. Nella scheda trentina figura anche un recente vino della Cantina Letrari di Rovereto, vino destinato alla

grande distribuzione, interessante perché questo vino è stato recentemente premiato al "Vinitaly" per la sua particolare etichetta, di effetto ed estremamente giovanile nel tratto, etichetta che sicuramente potrà avvicinare molto pubblico giovanile.

Da notare, che in queste due schede, figurano molte tipologie di vini, sia internazionali sia autoctoni, che spaziano però in tutte le zone sia del Trentino sia dell'Alto Adige. Questa segnalazione del rapporto qualità - prezzo è sicuramente una delle note più significative di questa guida, che con queste schede rende sicuramente più facile la scelta, da parte dei consumatori, per poter cercare vini di qualità ad un costo sostenibile. (e.m.)

I consumatori badano sempre di più al rapporto fra qualità e prezzo. Per assaggiare i vini migliori si possono spendere dai 6 ai 20 euro